

Gebratenes Kabeljau-Filet mit Frischkäse-Tomaten-Türmchen

Für 2 Portionen

300 g Kabeljaufilet (mit Haut)	100 g Kirschtomaten	4 Scheiben San Daniele-Schinken
2 Scheiben Bauernbrot	4 EL Frischkäse	5 Blätter Salbei
1 Zwiebel	Olivenöl, Mehl	Salz, Pfeffer

Das Kabeljaufilet mit Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite leicht mit Mehl bestäuben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite anbraten. Sobald das Kabeljaufilet auf der Hautseite kross ist, den Fisch wenden. Die Rinde des Brotes abschneiden und den Rest in grobe Würfel schneiden. In einer weiteren Pfanne Olivenöl erhitzen und die Brotwürfel hinein geben. Die Kirschtomaten halbieren, zu den Brotwürfeln in die Pfanne geben und gelegentlich schwenken. Den Schinken in grobe Stücke schneiden und zu den Tomaten und dem Brot in die Pfanne geben. Die Zwiebel abziehen, eine Hälfte in feine Ringe schneiden und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Die Salbeiblätter grob hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Wenn nötig, noch ein wenig Olivenöl hinzugeben. Die Tomaten etwas zerdrücken und alles gut schwenken. Den Inhalt der Pfanne in eine Schüssel geben, den Frischkäse dazu geben und alles gut vermengen. Die Frischkäsemischung auf Tellern zu einem Turm anrichten und das Kabeljaufilet dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Zitronensaft über den Fisch geben.

Steffen Henssler am 07. August 2013